MAIZENA

Säuglings-Ernährungstabelle



Die Muttermilch ist unersetzlich, und es ist daher Pflicht einer jeden Mutter, ihr Kind selbst zu stillen. Sie darf auf diese idealste Art der Säuglingsernährung nur aus zwingenden Gründen verzichten. Ist eine Ersatznahrung nicht zu vermeiden, gelten, falls vom Arzt nicht anders verordnet, die nachstehenden Quantitäten und Zusammensetzungen. Die Verabreichung von Fruchtsaft vom Beginn des 3. Monats an ist äußerst wichtig. Vom 4. Monat an können vormittags 1–2 Zwiebäcke, in der Flaschenmilch aufgeweicht, gegeben werden. Vom 6. Monat an alle 3 Tage ein rohes gequirltes Eigelb.

Alter	Gesamttages-menge der Flasche	Einzelne Mahl-zeiten	Zusammensetzung	Beikost
3. und 4. Woche	500 – 700 g	5	1/2 Milch, 1/2 Wasser, 2 Teelöffel Maizena, 5–7 Teelöffel Zucker	–
2. Monat	700 – 800 g	5	1/2 Milch, 1/2 Wasser, 1 Eßlöffel Maizena, 7–8 Teelöffel Zucker	–
3. und 4. Woche	800 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser 3 Teelöffel Maizena, 8–9 Teelöffel Zucker	Fruchtsaft, 1–2 Teelöffel, täglich mittags Gemüse, allmählich 50–200 g ansteigend
5.-6. Monat	600 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser 1 Eßlöffel Maizena, 5 Teelöffel Zucker	Fruchtsaft, 2–3 Teelöffel, täglich mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst
7.-8. Monat	400 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser 2 Teelöffel Maizena, 4 Teelöffel Zucker	vormittags Maizenabrei mit Obst, mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst
9.-12. Monat	400 g	5	2/3 Milch, 1/3 Malzkaffee 3–4 Teelöffel Zucker	vormittags Maizenabrei mit Obst, mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst (geriebener Apfel usw.)

Maizena als Säuglings- und Kindernahrung

Maizena ist das seit 80 Jahren ärztlich empfohlene Diätikum in der Säuglings- und Kinderernährung. Infolge seiner außerordentlich leichten Verdaulichkeit eignet es sich besonders als Zusatz zur Flaschenmilch. Durch einen Zusatz von Maizena zur Kuhmilch nimmt diese eine ähnliche feinflockige Beschaffenheit an wie die Muttermilch. Diese feinflockige Struktur gewährleistet eine leichtere Verdaulichkeit und vermeidet die gefürchteten Magen- und Darmstörungen, die den zarten Organismus so empfindlich schädigen. In besonders schweren Fällen, wenn die Annahme von Nahrung verweigert wurde, hat sich Maizena stets als sicherer Helfer bewährt.



DEUTSCHE 

WERKE AG.

IN VERWALTUNG

BARBY / ELBE

WEZEL & NAUMANN LEIPZIG
III/18/194 – N. 1512/56

Betriebs-Nr. 0728/68

MAIZENA

MAIZENA

für Aufläufe

Das Gelingen bei den Aufläufen hängt vom geschlagenen Eiweiß ab. Eiweiß muß stets frei von Eigelb sein. Fängt das Eiweiß an, fest zu werden, streue ein wenig Zucker darunter und wiederhole das einige Male. Das geschlagene Eiweiß ziehe sofort und löffelweise unter die Masse, da das Eiweiß sonst gerinnt und die Speisen flockig werden.



Gemüseauflauf

1 Teller gekochtes Gemüse, 40 g Maizena, 1/4 l Milch, 2 Eier, 30 g Semmelbrösel, nach Belieben 2 Eßlöffel Reibkäse.

Rühre Maizena mit etwas kalter Milch an, gib es in die übrige kochende Milch und koche alles zu einem dicken Brei. Rühre den Brei bis zum Abkühlen, füge Eigelb, Gewürz und Eischnee hinzu und vermische dieses mit Semmelbrösel und dem Gemüse. Backe die Masse in einer gefetteten Backform etwa 30 Minuten.

Obstauflauf

80 g Maizena, 1/2 l Milch, 75 g Zucker, 2 Eier, Obst.

Koche Milch und Zucker auf, gib das mit etwas kalter Milch angerührte Maizena hinzu und koche alles unter Rühren dick. Rühre so lange, bis die Masse abgekühlt ist, füge dann Eigelb und den Eischnee darunter. Belege inzwischen eine gefettete Backform mit vorgedünstetem Obst, das gut abgetropft ist, gieße die Masse darüber und backe alles im Ofen etwa 40 Minuten. Reiche den Dünstsaft des Obstes als Soße. Der Auflauf kann auch mit geweichtem Backwerk bereitet werden.

Weinauflauf

1/2 l Weißwein, 1/2 l Wasser, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Maizena, 4 Eier.

Wein und Wasser bringe mit Zucker und einer Prise Salz zum Kochen und gib unter stetem Rühren das kalt angerührte Maizena dazu. Ziehe dann die Eigelb und die geschlagenen Eiweiße darunter. Fülle darauf alles in eine gebutterte Kastenform, stelle diese in ein Wasserbad und koche den Auflauf etwa 3/4 Stunden im Ofen. Stürze den Auflauf nach Belieben warm oder kalt auf eine Platte, überziehe ihn mit gezuckerten Früchten und serviere die Speise mit Fruchtsaft.

Weinschaumsoße

(geeignet für Puddings und diverse Aufläufe)

1/4 l Weißwein, 1/4 l Wasser, Saft einer halben Zitrone, 2 Eier, Zucker nach Geschmack, 20 g Maizena.

Verrühre die Zutaten recht gut mit einem Schneebesen und schlage das Ganze auf schwachem Feuer solange, bis es kurz vor dem Kochen ist. Stelle die Soße bis zum Servieren in ein warmes Wasserbad.

Pikanter Gemüseauflauf

40 g Maizena, 1/4 l Milch, 40 g Schmalz, 2 Eier, 60 g geriebene Semmel, 250 g grüne, geschnittene Bohnen aus Dosen, 250 g gehackte Pfifferlinge aus Dosen (frisch in Fett vordünsten), Pfeffer, Salz, 2 Teelöffel Tomatenmark, 1 geschnittene Zwiebel.

Das Maizena mit 8 Löffel kaltem Wasser anrühren, unter ständigem Umrühren in die kochende Milch geben und 1 Minute kochen lassen. Danach wird das Fett, Tomatenmark, Bohnen, Pfifferlinge, geriebene Semmel, etwas verkühlt die verquirlten Eier unterrührt und pikant mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Die Masse in eine feuerfeste gefettete Form füllen, mit Semmel bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und 30-35 Minuten backen.

Kirsch-Sahne-Speise

90 g Maizena, 3/4 l Kirschsaft, 1/4 l Wasser (oder 1/2 l Kirschsaft, 1/2 l Wasser), 4 Löffel Sauerkirschen (aus Dosen), 2 Löffel grobgehackte Haselnüsse, 2–4 Löffel Zucker, Schlagsahne, kleine Makronen.

Das Maizena wird mit einem Teil kaltem Kirschsaft verrührt, während man den übrigen Saft mit dem Wasser zum Kochen bringt. Dann gibt man unter ständigem Umrühren das Maizena zu, läßt 1 Minute kochen, nimmt den Pudding von der Kochstelle, mischt die gut abgetropften, evtl. kleingehackten Sauerkirschen, die gehackten Nüsse darunter, füllt ihn vorsichtig in kleine Glasschalen (portionsweise) und stellt ihn kalt. Vor dem Servieren wird die Speise mit Schlagsahnetupfen und kleinen Makronen garniert.

MAIZENA

für Soßen und Suppen

Ein gutes Gelingen und die richtige Bindung erreicht man durch ein möglichst genaues Abwiegen der anzuwendenden Zutaten.

Für 1 Liter Flüssigkeit:

warme Suppen	30–35 g Maizena
warme Suppen mit Ei	25–30 g Maizena
kalte Suppen	20–25 g Maizena
Soßen	20–30 g Maizena
Gemüsesoßen	30–40 g Maizena



Tomatensuppe

500 g Tomaten, evtl. auch Tomatenmark, Lauch, Sellerie, Wurzeln, Zwiebeln, 1 Eßlöffel Schmalz, Salz, 1 Prise Zucker, 1 1/2 l Fleischbrühe oder Wasser, 45 g Maizena, 50 g Reis.

Dünste die gewaschenen und kleingeschnittenen Tomaten mit Suppengrün im Fett und lasse sie mit Wasser 1/2 Stunde kochen. Gieße die Flüssigkeit darauf durch ein Sieb und koche sie nochmals auf. Rühre dann das kalt aufgelöste Maizena hinzu und schmecke die Suppe mit Salz und Zucker ab. Als Beigabe gib einen Reisrand dazu.

Legierte Suppe

500 g Kalbsknochen, Suppengemüse, 1 Liter Wasser, 1/8 Liter Rahm oder Milch, 1 Eigelb, 20 g Maizena, Salz.

Koche von Knochen und Suppengemüse eine Brühe und gib sie durch ein Sieb. Binde die Brühe mit dem in etwas kaltem Wasser angerührten Maizena und lasse sie durchkochen. Legiere die Suppe vor dem Servieren mit dem im Rahm verquirlten Eigelb und füge als Einlage nach Belieben junges Gemüse hinzu.

Frühlingssuppe

500 g verschiedene Gemüse (Wurzeln, Sellerie, Erbsen, Lauch, Blumenkohl), 1 Eßlöffel Butter, 1 Liter Wasser oder Brühe, 1/8 Liter Milch, 1 Eigelb, 25 g Maizena.

Dünste das in feine Streifen geschnittene Gemüse mit Butter an, gib dann Fleischbrühe oder Wasser hinzu, lasse das Ganze 1/2 Stunde kochen und binde es darauf mit dem kalt angerührten Maizena. Vor dem Servieren rühre dann Milch und Eigelb, gut verquirlt, darunter.

Mandelcreme

45 g Maizena, 3/4 Liter Milch, 1 1/2 Löffel geröstete, gehackte süße Mandeln, 4–5 Tropfen Bittermandelaroma, 50 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß.

Von dem 3/4 Liter Milch 5 Löffel abnehmen und damit Maizena, Zucker und Eigelb verquirlen. Die übrige Milch mit den Mandeln zum Kochen bringen, die verquirlte Maizena-Ei-Flüssigkeit unter ständigem Umrühren dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann das Bittermandelaroma untermischen und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die heiße Speise geben. Einige Stunden kalt stellen und mit Himbeersaft servieren.

Holländische Soße

1 Eigelb, 65 g Butter, 1/3 Liter Milch, 30 g Maizena, etwas Zitronensaft, Salz.

Verrühre Maizena, Eigelb, Milch, Zitronensaft und Salz, schlage alles in einen Topf auf schwachem Feuer unter ständigem Hinzufügen von Butterstückchen, bis die Soße dickflüssig ist, nimm sie kurz vor dem Kochen vom Feuer und stelle sie bis zum Servieren in ein warmes Wasserbad. Als Fischsoße verwandt, wird geschnittener Lauch hinzugefügt.

Maizena-Mayonnaise

1/4 Liter Essigwasser, 2 gestrichene Eßlöffel Maizena, 1 Eigelb, 1/8 Liter Öl, Salz, Zucker und etwas Senf.

Essigwasser und Maizena unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und erkalten lassen. Inzwischen 1 Eidotter bis zum Dickwerden rühren und tropfenweise 1/8 Liter Öl dazugeben. Löffelweise den gekochten, erkalteten Maizenabrei unter die Mayonnaise ziehen, mit Salz, Zucker und evtl. etwas Senf abschmecken. Von der Mayonnaise als Grundsoße der kalten Küche lassen sich viele andere Soßen herstellen, wie z. B. Remoulade (Zusatz: feingehackte Kräuter, Delikateßgurken), Tomaten-Mayonnaise (mit Tomatenpüree abschmecken), Meerrettich-Mayonnaise (mit geriebenem rohen Meerrettich abschmecken).



MAIZENA

für Kuchen

Als erste Arbeit beim Backen gib Mehl, Maizena und Backpulver gut vermengt durch ein Haarsieb, damit sich alle Teile gleichmäßig miteinander verbinden. Der Kuchen wird dann nicht streifig und geht gleichmäßig auf.

Maizena-Heidesandtorte

200 g Maizena, 125 g feines Weizengrieß, 175 g Mehl, 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Margarine, 2 Löffel Weinbrand, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 1/8 l Milch.

Die Margarine wird mit dem Schneebesen 1/4 Stunde schaumig geschlagen. Dann rührt man den Zucker, Zitronenschale und Saft, Weinbrand, Vanille-Zucker und Eier dazu. Schlägt alles zusammen nochmals 10 Minuten durch und fügt nach und nach das mit Backpulver gemischte Maizena-Grieß-Mehl mit etwas Milch bei. Die Teigmasse wird in eine gut gefettete, leicht mit Grieß ausgestreute Springform (oder Kastenform) gefüllt und 45–50 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken.

Maizena-Krümelkuchen

schnell und preiswert zubereitet

200 g Maizena, 300 g feiner Weizengrieß, 150 g Margarine, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 5 Tropfen Bittermandelaroma, 1/4 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Zucker.

Die Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Zitronenschale, Vanille-Zucker und Bittermandelaroma dazugeben. Maizena, Grieß und Backpulver gut vermischen, langsam mit der Milch unter die Margarinemasse rühren und das Ganze mit dem Schneebesen 10 Minuten gründlich durchrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen, in eine gut gefettete mit Grieß ausgestreute Kasten- oder Springform füllen und etwa 35–40 Minuten bei Mittelhitze lichtbraun backen.

Butterkuchen

250 g Zucker, 250 g Butter oder Margarine, 2 Eier, 750 g Mehl, 250 g Maizena, 1/3 Liter Milch, 40 g Hefe.

Gib das erwärmte und gesiebte Mehl und Maizena in eine Schüssel, löse die Hefe in lauwarmer Milch, mache in der Mitte des Mehls eine Vertiefung und gieße die Hefe hinein. Rühre so viel von dem am Rande liegenden Mehl hinzu, bis ein dünner Brei entsteht, lasse diesen etwa 1/2 Stunde an warmer Stelle gären und gib dann das restliche Mehl und die Zutaten hinzu. (Der Teig soll zwei- bis dreimal aufgehen und jeweils mit etwas Mehl verknetet werden.) Danach rolle den Teig auf einem Blech ewa 1 cm dick aus und belege ihn mit kleinen Butter- oder Margarinestückchen sowie Zimtzucker und backe ihn bei mäßiger Hitze etwa 1/2 Stunde.

Streuselkuchen

Bereite einen Teig nach dem Rezept „Butterkuchen", vermenge dann 150 g Mehl und 150 g Zucker und Zimt, gib allmählich unter Rühren 150 g zerlassene Butter oder Margarine hinzu und reibe alles zwischen den Händen zu kleinen Streuseln. Bringe diese auf den mit zerlassener Butter oder Margarine bestrichenen und auf einem Kuchenblech ausgerollten Teig und backe den Kuchen etwa 1/2 Stunde. Schneide ihn in Streifen oder Schnitten.

Rosinenkuchen

150 g Maizena, 350 g Mehl, 150–200 g Rosinen, 150 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Löffel Zitronensaft, 2 Löffel Weinbrand, 4 Tropfen Bittermandelaroma, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 1 Päckchen Backpulver, gut 1/8 l Milch.

Die Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Zitronensaft und Schale, Weinbrand und Bittermandelaroma dazugeben. Das mit Mehl und Backpulver gemischte Maizena abwechselnd mit der Milch unterrühren (man nehme nur so viel Milch, daß der Teig schwer vom Rührlöffel fällt). Zuletzt die gewaschenen, abgetropften Rosinen unter den Teig geben, die Teigmasse in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Napfkuchenform füllen, bei Mittelhitze hellbraun backen, nach dem Erkalten stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladenglasur

125 g Kakao- oder Schokoladenpulver, 5 Eßlöffel Wasser, 250 g Puderzucker.

Verrühre Schokoladenpulver mit dem Zucker und gib das Wasser hinzu. Ziehe diese Glasur über die Torten und lasse sie trocknen.

Zuckerglasur

250 g Puderzucker, 3 Eßlöffel Wasser.

Rühre den gesiebten Zucker in einem Porzellangefäß mit dem Wasser glatt und dickflüssig.



MAIZENA

Obst- und Nachspeisen

Auf 1 Liter Flüssigkeit sind erforderlich:

für Creme	60– 70 g Maizena,
für Flammerie	70– 80 g Maizena,
für Pudding	85– 90 g Maizena,
für Fruchtspeise	90–100 g Maizena.

Maizena-Creme

1 Liter Rahm oder Milch, 70 g Maizena, 100 g Zucker, 2 bis 3 Eier, Vanille oder Vanillezucker.

Bringe Milch oder Rahm mit Zucker und Vanille zum Kochen, gib das mit kalter Milch angerührte Maizena unter stetem Rühren in die Flüssigkeit und lasse die Masse gut durchkochen. Nimm dann den Topf vom Feuer und füge die gut verquirlten Eigelb unter Rühren hinzu. Nachdem die Creme etwas abgekühlt ist ziehe die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter und fülle die Speise in eine Glasschale. Reiche sie mit Fruchtsaft oder eingemachten Früchten zu Tisch.

Vanillesoße

1/2 Liter Milch, 2 Eßlöffel Maizena, 3 Eßlöffel Zukker, 1 Eigelb, Vanille oder Vanillezucker, Salz.

Bringe Milch, Vanille und Zucker mit 1 Prise Salz zum Kochen, binde es mit Eigelb und Maizena, in kalter Milch verrührt, gib die Soße durch ein Haarsieb und reiche sie kalt oder warm.

Fruchtspeise

1/2 Liter Milch mit 35 g Zucker aufkochen, 30 g Maizena, in etwas kalter Milch aufgelöst, hinzugeben, ein verquirltes Eidotter sowie den Eischnee darunterziehen und kurz aufwallen lassen. Die Creme in eine mit Früchten ausgelegte Glasschale gießen.

Schokoladenspeise

1 Liter Milch, 80 g Maizena, 100 g Zucker, 125 g Raspelschokolade oder Kaba, 70 g geriebene Mandeln, 1 Prise Salz, evtl. gehackte Rosinen.

Koche die Milch auf und gib Zucker, Schokolade hinein, binde die Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Maizena, lasse sie durchkochen und rühre die feingehackten Mandeln und die gehackten Rosinen darunter. Fülle die Speise in eine kalt ausgespülte Form, stürze sie nach dem Erkalten und reiche sie mit Vanillesoße.

Schokoladen-Mokka-Pudding

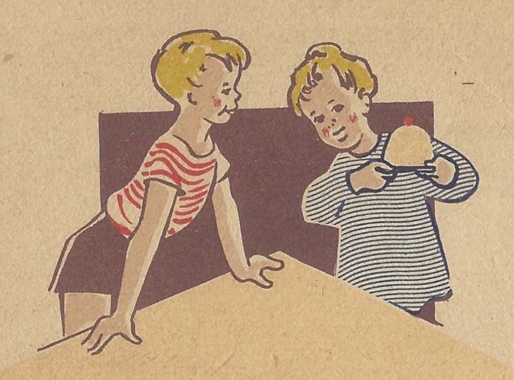
45 g Maizena, 1/4 l Milch, 1/4 l recht starker Bohnenkaffee, 2 gehäufte Teelöffel Kakao, 20 g Butter, 60 g Zucker.

Das Maizena mit dem Zucker und dem Kakao mit 5 Löffeln kalter Milch anrühren (Anrührflüssigkeit von dem 1/4 l Milch nehmen), in den kochenden Milchkaffee gießen und unter ständigem Umrühren 1/2 Minute kochen lassen. Mit Schlagsahne garnieren oder Vanillesoße übergießen.

Fruchtpudding

90 g Maizena, 1/4 l Kirschsaft, 1/4 l Himbeersaft, 1/2 l Apfelsaft, Zucker nach Belieben (richtet sich nach dem Säuregehalt der Säfte), etwas Zitronenschale, 50 g grobgehackte Nüsse, 2 Löffel Weinbrand oder Arrak, 4 Löffel Stachelbeeren (aus Dosen).

Den Fruchtsaft mit dem Zucker und Zitronenschale erhitzen, Maizena mit etwas kaltem Fruchtsaft anrühren, unter ständigem Umrühren in den kochenden Saft einlaufen lassen und kurz aufkochen. Dann mischt man Weinbrand und Nüsse darunter, füllt den Pudding in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Vor dem Servieren wird der Pudding mit einer recht dicken Vanillesoße übergossen und mit Stachelbeeren garniert.



MAIZENA

für das Kind

Rühre Maizena stets mit kaltem Wasser, Milch, Saft usw. an und gib es unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit.

Maizena-Brei

100 g Milch, 100 g Wasser (vom 9. Monat an nur 200 g Milch), 1 Teelöffel Zucker, 3 Teelöffel Maizena. Als Zugabe: Kompott oder Fruchtsaft.

Bringe die Milch mit dem Zucker zum Kochen, gib das in dem kalten Wasser angerührte Maizena unter ständigem Rühren hinzu, koche den Brei etwa 2 Minuten auf schwachem Feuer.

Maizena-Zwiebackbrei

2 Löffel Maizena, 3/4 l Milch, 50 g Zwiebäcke, 30 g Butter, etwas geriebene Zitronenschale, Saft einer Zitrone, 1/2 Päckchen Vanille-Zucker, 50 g Zucker.

Maizena mit 4 Löffel kalter Milch anrühren, unter ständigem Umrühren in die kochende Milch geben und kurz aufkochen lassen. Dann Vanille-Zucker, Zitronenschale, Butter unterrühren und über die in kleine Stücke gebrochenen Zwiebäcke, die mit Zitronensaft beträufelt sind, gießen. Den Brei gut durcheinandermengen und nach Belieben mit Zucker und geriebenen Nüssen bestreuen. Warm reichen.

Zitronenomelette (1 Kind)

1 Eidotter mit einem Eßlöffel Zucker schlagen, dann 1 Teelöffel Maizena, 1 Teelöffel Fruchtsaft und zuletzt den geschlagenen Eischnee hinzufügen. Inzwischen in einer Pfanne Butter zerlassen, die Masse hineinfüllen, langsam auf einer Seite auf schwachem Feuer braun backen und beim Anrichten zusammenklappen.

Apfelgrütze

Einige Äpfel schälen, zerkleinern und mit 1/2 l Wasser, Zucker nach Geschmack, und etwas Zimt solange kochen, bis die Äpfel weich sind. Dann 40 g Maizena in etwas kaltem Wasser angerührt, zur kochenden Flüssigkeit geben und diese mehrmals aufwallen lassen. In eine kalt ausgespülte Schüssel zum Abkühlen geben und mit Milch reichen.

Maizena-Nußmilchtrank

2 1/2 Löffel Maizena, 3/4 l Milch, 1 1/2–2 Löffel gemahlene Nüsse, zum Süßen Bienenhonig nach Geschmack, 1 Päckchen Vanille-Zucker.

Maizena mit 5 Löffel kaltem Wasser anrühren, unter ständigem Umrühren in die kochende Milch geben, kurz aufkochen lassen, mit Honig, Vanille-Zucker abschmecken und die Nüsse dazurühren. Warm reichen.

Maizena-Kakotrank

2 1/2 Löffel Maizena, 3/4 l Milch, 1 Löffel Kakao, Zucker nach Belieben, 1 Päckchen Vanille-Zucker.

Maizena mit dem Kakao in wenig kaltem Wasser zu klümpchenfreiem Brei rühren, diesen unter ständigem Umrühren in die kochende Milch gießen, kurz aufkochen lassen, mit Vanille-Zucker und Zucker abschmecken. Man kann den Kakaotrank warm oder kalt reichen.

Keks

30 g Fett, 125 g Zucker, 150 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Ei, 1 Paket Vanille-Zucker, 1/2 Paket Backpulver, Milch.

Die Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, der auf einem mit Mehl bestreuten Brett ausgerollt wird. Unter Zuhilfenahme kleiner Blechformen oder eines Weinglases sticht man die Kekse heraus und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

1 gestrichener Teelöffel	Maizena	5 g
1 „ „	Mehl	5 g
1 „ „	Zucker	7 g
1 „ „	Butter	10 g

6 Eßlöffel Flüssigkeit etwa 1/10 Liter.

1 gestrichener Eßlöffel	Maizena	10 g
1 „ „	Mehl	10 g
1 „ „	Zucker	15 g
1 „ „	Butter	20 g

Inhalt von 1 1/2 Tassen etwa 1/4 Liter.



MAIZENA

für Torten

Ist die Butter oder Margarine zu hart zum Rühren, wärme die Schüssel vorher etwas an. Zur schaumig gerührten Butter gib erst den Zucker und dann das Eigelb.

Mürbeteig-Rezept für Tortenböden, Kuchen und kleineres Backwerk

100 g Maizena, 200 g Mehl, 150 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 2 Eier, 1 gehäuften Teelöffel Backpulver, 4 Tropfen Bittermandelaroma, 1/2 Teelöffel geriebene Zitronenschale.
Butter oder Margarine mit Zitronenschale, Bittermandelaroma schaumig rühren, Zucker und Eier dazu schlagen und mit dem gemischten gesiebten Maizena-Mehl und Backpulver zu einem festen Teig verkneten. Man lasse den Teig 1 Stunde im Kalten ruhen, rolle ihn dann aus, bringe ihn in eine leicht gefettete Springform, lege an den Rand eine dünne Teigrolle und backe ihn bei mäßiger Hitze goldgelb. Belege den Tortenboden mit Früchten, wie nachstehend:
750 g Früchte (Kirschen, Stachelbeeren usw.) werden mit 1 Tasse Wasser und etwas Zucker gedämpft. Sodann belege den Tortenboden mit den abgetropften Früchten. Den Saft koche auf und gib einen Eßlöffel kalt angerührtes Maizena hinzu und überziehe damit die Früchte.

Mandeltorte, gefüllt mit Äpfeln

Mürbteig nach obigem Rezept.
Füllung: 5 Äpfel, 80 g grobgehackte, süße Mandeln, 2 Löffel Weinbrand, 1 1/2–2 Löffel Zucker.
Zum Bestreuen: 40 g geriebene süße Mandeln.
Zum Bestreichen: Zuckerglasur = 100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Weinbrand, 1 Eiweiß.

Von dem nach obigem Rezept hergestellten Mürbteig rolle dann 3/4 des Teiges aus, belege damit eine gefettete Springform, drücke einen hohen Tortenrand, bestreue mit 2 Löffel geriebenen Zwieback, belege mit ganz dünnen gesüßten Apfelscheiben, beträufele mit Weinbrand und streue gehackte Mandeln darüber. Der Rest des Teiges wird dünn ausgerollt und auf die Füllung gelegt. In den Teigdeckel mache man mit der Messerspitze einige Einschnitte, damit der Dampf abziehen kann. Backzeit 55–66 Minuten.

Die Torte wird mit folgender Zuckerglasur überzogen:
100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Weinbrand und 1 Eiweiß rühre man 15–20 Minuten.
Damit wird der Tortendeckel und der Rand überzogen und sofort mit geriebenen süßen Mandeln bestreut.

Sandtorte

250 g Maizena, 150 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, Saft und geriebene Schale einer Zitrone, evtl. 1 Eßlöffel Rum, etwas Vanille, 1 Teelöffel Backpulver.

Rühre die Butter oder Margarine etwa 10 Minuten recht schaumig, gib dann abwechselnd löffelweise Maizena, Zucker und die Eier hinzu, rühre alles etwa 1/2 Stunde immer in der gleichen Richtung. Füge zuletzt Zitrone, Rum und Backpulver hinzu und backe alles in einer ausgebutterten Spring- oder Kastenform etwa 3/4 Stunden bei mäßiger, gleichbleibender Hitze.

Buttercremetorte

3 Eier, 150 g Zucker, 70 g Maizena, 80 g Mehl, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver.
Zur Creme: 1/4 l Milch, 30 g Zucker, 20 g Maizena, 1 Ei, Vanille, 80 g Butter oder Margarine.

Rühre Zucker, Eigelb und geriebene Zitronenschale etwa 15 Minuten schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb und ziehe es mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Eigelbmasse. Fülle dann alles in eine gebutterte Springform und backe etwa 30 Minuten. Nach dem Erkalten schneide den Boden quer durch.

Zubereitung der Creme: Verrühre Maizena, Zucker, Vanille, Eigelb und die Milch und bringe alles unter stetem Rühren zum Kochen. Rühre dann die Butter oder Margarine zu Sahne und gib löffelweise die erkaltete und durch ein Sieb gedrückte Creme darunter. Fülle hiermit die Torte und bestreiche nach dem Zusammensetzen Rand und Deckel ebenfalls mit Creme. Verziere die Torte mit einigen Cremetüpfchen und bestreue diese mit Schokoladentrüffel.

Gefüllter Schokoladenkranz, sehr fein

200 g Maizena, 200 g Mehl, 200 g Margarine, 200 g Zucker, 3 Eier, 1/2 Päckchen Backpulver, geriebene Schale 1/2 Zitrone, 4 Tropfen Bittermandelaroma.
Füllung: 35 g Maizena, 100 g Butter oder Margarine, 50 g Hartfett, 40 g Kakao, 100–125 g Zucker, 1/2 Teelöffel fein gemahlener Bohnenkaffee, 3/8 l Milch, 100 g gehackte, geröstete süße Mandeln.

Die Margarine schaumig rühren, den Zucker und nach und nach die Eier dazugeben. Dann die Zitronenschale, das Bittermandelaroma und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Maizena-Mehl unterrühren. Die Teigmasse in eine gefettete, mit geriebenem Zwieback ausgestreute Ringkuchenform füllen und lichtbraun backen. Den Kuchen 24 Stunden stehen lassen, zweimal aufschneiden und mit folgender Schokoladencreme füllen:
Maizena, Zucker und Kakao mit 1/8 l kalter Milch anrühren, die übrige Milch erhitzen, die angerührte Kakaomasse dazugeben, kurz aufkochen lassen, Fett und Bohnenkaffee mit dem Schneebesen darunter schlagen. Die Creme während des Erkaltens ständig umrühren, dann zwischen die Kuchenlagen streichen, mit Mandeln bestreuen, die Kuchenteile wieder zusammensetzen, die Oberfläche und die Seitenflächen mit etwas zurückbehaltener Schokoladencreme überziehen und gehackten Mandeln bestreuen.